



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Message 201

Communication de la Commission - TRIS/(2024) 3230

Directive (UE) 2015/1535

Notification: 2024/0604/HR

Retransmission de la réponse de l'Etat membre notifiant (Croatia) à une demande d'informations complémentaires (INFOSUP) de European Commission.

MSG: 20243230.FR

1. MSG 201 IND 2024 0604 HR FR 06-02-2025 05-12-2024 HR ANSWER 06-02-2025

2. Croatia

3A. MINISTARSTVO GOSPODARSTVA

Uprava za trgovinu i unutarnje tržište

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. + 385 1 610 6914; ++385 1 610 9762

e-mail: tris@mingo.hr;

3B. MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RIBARSTVA

Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Planinska 2a, 10000 Zagreb

Telefon: +385 1 6443 540

e-mail: zrinka.dugonjic@mps.hr; sandra.gutic@mps.hr; uprava.veterinarstva@mps.hr

4. 2024/0604/HR - C50A - Denrées alimentaires

5.

6. En République de Croatie, un total de 1 360 établissements ont été inscrits au registre des établissements agréés exploitant des denrées alimentaires d'origine animale. Sur le nombre total d'établissements, 452 sont des établissements de petite capacité, agréés au titre de la mise en œuvre de l'ordonnance sur les mesures d'adaptation aux exigences de la réglementation concernant les denrées alimentaires d'origine animale notifiée par la CE sous les numéros de notification: 2014/454/HR et 2018/322/HR.

La nécessité d'adopter des règlements sur les mesures d'adaptation est née du fait qu'en République de Croatie, il existe un grand nombre d'établissements de production de petite capacité qui produisent des aliments destinés principalement au marché local et national et qui n'ont que quelques employés (principalement 1-3). Étant donné que la production est très faible, pour fonctionner et être rentable, des dérogations leur sont accordées lors de la construction d'établissements et de la mise en place d'infrastructures, conformément aux dispositions de l'article 13, paragraphe 4, points a) et b), du règlement (CE) n° 852/2004 et de l'article 10, paragraphe 4, points a) et b), du règlement (CE) n° 853/2004, pour autant que la sécurité alimentaire ne soit pas compromise.

Adaptation des exigences dans les établissements agréés situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières

En vertu des dispositions de l'article 13, paragraphe 4, point a), ii), du règlement (CE) n° 852/2004 et de l'article 10, paragraphe 4, point a), ii), du règlement (CE) n° 853/2004, la République de Croatie a établi des dispositions nationales pour les établissements de transformation du lait situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières. Les contraintes géographiques particulières concernent les îles non reliées par un pont au continent de la



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

République de Croatie et les zones montagneuses définies par un règlement spécial relatif aux zones montagneuses (situées à une altitude supérieure à 1 000 mètres). Seuls les fromages dont la durée d'affinage est supérieure à 60 jours peuvent être produits dans ces établissements.

Conditions à remplir par la matière première pour la production (lait cru):

— si le contrôle du lait cru destiné aux cellules somatiques et du nombre total de micro-organismes ne peut être assuré ou si le lait ne satisfait pas aux exigences énoncées à l'annexe III, section IX, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne les cellules somatiques et le nombre total de micro-organismes, des produits peuvent être mis sur le marché pour la consommation publique si le lait:

1. n'a aucun changement visible, et
2. a été précédemment soumis à un test de mammite qui n'a pas donné de résultat positif;

Conditions à remplir par les établissements:

— en ce qui concerne les dispositions de l'annexe II, chapitre I, du règlement (CE) n° 852/2004, les conditions suivantes doivent être respectées dans un établissement de transformation du lait:

1. un lavabo qui peut être utilisé pour se laver les aliments, l'équipement et les mains, à condition que des précautions aient été prises pour prévenir la contamination des aliments;

2. les denrées alimentaires ne sont pas directement ou indirectement exposées aux eaux usées;

— en ce qui concerne les dispositions de l'annexe II, chapitre VII, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004, une quantité suffisante d'eau doit être fournie dans l'établissement de transformation du lait, testée pour satisfaire aux exigences conformément à la réglementation régissant les eaux destinées à la consommation humaine à la fréquence la plus basse.

La production de fromages à pâte dure dont la durée d'affinage est supérieure à 60 jours réduit le risque pour la santé humaine résultant de l'utilisation de lait cru qui ne répond pas aux critères prescrits (micro-organismes, cellules somatiques), et les dispositions susmentionnées du règlement (CE) n° 853/2004 font référence à ce type de transformation du lait comme une option efficace pour exploiter le lait non conforme. En outre, la quantité de lait non conforme par rapport à la quantité totale de lait produite en République de Croatie est inférieure à 1 %. Bien que cette disposition soit en vigueur depuis 2015 (et ait été notifiée au moyen de la procédure TRIS), à ce jour, aucun établissement n'a été agréé en République de Croatie avec l'application de ces dispositions.

Production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles

Conformément aux dispositions de l'article 13, paragraphe 4, point a), i), du règlement (CE) n° 852/2004 et de l'article 10, paragraphe 4, point a), i), du règlement (CE) n° 853/2004, la République de Croatie a établi des dispositions nationales en vertu desquelles la production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles est autorisée. Cette production n'est autorisée que s'il est établi qu'elle ne compromet pas l'intérêt de la santé publique et que le respect des exigences en matière d'hygiène des denrées alimentaires n'est pas compromis.

La production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles est autorisée dans les établissements construits à partir de matériaux naturels nécessaires à l'obtention d'une caractéristique spécifique du produit, et/ou avec l'adaptation des mesures de nettoyage et de désinfection dans les établissements, en tenant compte des conditions naturelles de production (flore ambiante spécifique), et à l'aide d'équipements et d'instruments, à tous les stades de la production et du conditionnement, qui sont fabriqués à partir de matériaux naturels nécessaires à l'obtention de la caractéristique traditionnelle du produit.

Afin d'autoriser la production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles, l'exploitant du secteur alimentaire doit présenter à l'autorité compétente une demande comprenant les éléments suivants, conformément aux exigences de l'article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005:

- nom du produit;
- origine géographique;
- description du produit, du processus de production technologique et des conditions de stockage et de maturation;
- matériaux, équipements et instruments utilisés pour la production du produit;
- description de l'établissement ou des locaux de production, ainsi que des conditions de stockage et de maturation;
- histoire et aspects traditionnels du produit et/ou de la production;
- toute autre information que l'exploitant du secteur alimentaire juge importante.

L'autorité compétente évalue la demande de l'exploitant du secteur alimentaire et les informations fournies et, en cas d'évaluation positive, elle inscrit le nom du produit sur la liste nationale des produits présentant des caractéristiques traditionnelles de la République de Croatie.

L'autorité compétente tient et met à jour une liste des produits traditionnels nationaux établie conformément aux



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

dispositions de la présente ordonnance et informe la Commission européenne et les États membres des mesures d'adaptation, des produits et des établissements fabriquant ces produits.

L'autorité compétente de la République de Croatie a institué un comité pour l'évaluation de la documentation relative à l'approbation de la production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles, mais à ce jour, aucun établissement agréé sur le territoire de la République de Croatie n'a présenté de demande d'approbation de la production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles. Par conséquent, la République de Croatie ne dispose toujours pas d'une liste de produits traditionnels nationaux approuvés conformément aux dispositions de l'ordonnance relative aux mesures d'adaptation aux exigences de la réglementation concernant les denrées alimentaires d'origine animale, par conséquent, et au sens de l'article 7 du règlement (UE) n° 2074/2005, l'autorité compétente de la République de Croatie n'a pas notifié à la Commission européenne et aux États membres les mesures d'adaptation, les produits et les établissements destinés à la production de ces produits.

Abattoirs de petite capacité

La capacité d'abattage des ongulés, des équidés, des volailles, des lagomorphes et du gibier d'élevage, ainsi que la capacité de transformation du gibier des établissements, sont fondées sur les capacités visées à l'article 13, paragraphe 3, du règlement (UE) 2019/627 ou sont conformes à ces capacités.

On entend par abattoir de petite capacité pour ongulés, équidés et gibier d'élevage un établissement d'abattage d'ongulés, d'équidés et de gibier d'élevage dont la capacité d'abattage ne dépasse pas 20 unités de gros bétail par semaine et dont la capacité d'abattage totale ne dépasse pas 1 000 unités de gros bétail par an. Afin de déterminer le nombre d'animaux constituant une unité de gros bétail, les dispositions de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009 ont été utilisées et le tableau des coefficients et des espèces/catégories d'animaux a été défini dans le projet d'ordonnance. En outre, il est déterminé au niveau national qu'un bovin adulte désigne un animal de 300 kg ou plus.

Un abattoir de petite capacité pour les volailles et les lagomorphes est un établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes dont la capacité d'abattage ne dépasse pas 12 500 unités animales par mois, calculées comme suit: les poulets, les poules et le gibier à plumes d'élevage représentent une unité, les canards représentent deux unités, les dindes, les oies et les lagomorphes représentent trois unités, et les autres volailles représentent une unité.

Un établissement de petite capacité de transformation du petit gibier sauvage est un établissement de transformation du petit gibier sauvage d'une capacité de transformation ne dépassant pas 12 500 unités d'animaux par mois, calculée comme suit: le gibier à plumes sauvage représente une unité et les lagomorphes représentent trois unités.

Établissement de petite capacité pour la transformation de gros gibier sauvage: établissement de transformation de gibier sauvage dont la capacité de transformation ne dépasse pas 20 unités de gros bétail par semaine et dont la capacité totale de transformation ne dépasse pas 1 000 unités de gros bétail par an.

Les dispositions de l'article 13, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 852/2004 et de l'article 10, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 853/2004 prévoient des adaptations nationales pour les établissements ayant une faible capacité d'abattage d'ongulés, d'équidés, de gibier d'élevage, de volailles, de lagomorphes et de traitement du gibier en ce qui concerne la construction, l'aménagement et l'équipement des établissements, qui peuvent être appliquées à condition que l'intérêt de la santé publique ne soit pas compromis et que le respect des exigences en matière d'hygiène des denrées alimentaires ne soit pas compromis.

Les conditions à remplir par les établissements de petite capacité pour l'abattage d'ongulés, d'équidés, de gibier d'élevage, de volailles, de lagomorphes et pour la transformation du gibier sont conformes aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et, le cas échéant, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, à l'exception des conditions suivantes:

- un vestiaire unique pour le personnel employé dans les parties dites propres et impures de l'établissement peut être utilisé, à condition qu'il n'y ait pas plus de cinq employés dans la zone de production de l'établissement;
- si aucun local n'est prévu pour la personne autorisée, un vestiaire adéquat dans le local pour les employés et un espace adéquat au sein de l'établissement d'abattage avec un bureau, une chaise et un casier pouvant être verrouillé doivent être prévus pour les besoins de la personne autorisée;
- les installations d'accueil et de stockage temporaire des animaux destinés à l'abattage visées à l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 a), et à l'annexe III, section II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004 ne doivent pas être fournies si l'abattage des animaux a lieu immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, sans préjudice des



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

dispositions de la législation sur le bien-être des animaux;

- il n'est pas nécessaire de prévoir un espace séparé pour les animaux malades et les animaux suspectés d'être malades si une procédure d'abattage écrite appropriée est appliquée qui décrit la manipulation des animaux malades et des animaux suspectés d'être malades, sans préjudice de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires;
- il n'est pas nécessaire de prévoir un espace séparé doté d'équipements adéquats pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport d'animaux visés à l'annexe III, section I, chapitre II, point 6, et à l'annexe III, section II, chapitre II, point 6, du règlement (CE) n° 853/2004 dans les abattoirs s'il existe des lieux officiellement agréés pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport d'animaux à une distance maximale de 20 km;
- la vidange et le nettoyage des estomacs et des boyaux peuvent être effectués dans la zone pour l'abattage des animaux et/ou la découpe des viandes après l'abattage lorsqu'il n'y a plus de carcasses/viandes d'animaux abattus dans la zone; en outre, la zone d'abattage et/ou de découpe doit être soigneusement lavée et, si nécessaire, désinfectée avant chaque utilisation;
- la découpe des viandes dans les locaux où l'abattage et l'habillage sont effectués est autorisée, à condition que les opérations d'abattage et d'habillage soient séparées dans le temps et qu'un nettoyage et une désinfection approfondis aient été effectués après l'abattage et avant la découpe; dans ce cas, la capacité de découpe ne doit pas dépasser 250 tonnes de viande par an;
- dans les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes, l'éviscération et la transformation ultérieure des carcasses de volailles et de lagomorphes peuvent être effectuées dans la même pièce que l'échaudage et la plumaison, à condition que l'éviscération et la plumaison soient suffisamment éloignées l'une de l'autre et séparées physiquement de manière appropriée afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires;
- dans les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes, l'inspecteur vétérinaire compétent peut, à la demande de l'exploitant du secteur alimentaire, dans des cas individuels, autoriser que l'éviscération et la transformation ultérieure des carcasses de volailles et de lagomorphes soient effectuées dans la même zone que celle où sont effectués l'échaudage et le plumage des volailles, à condition que l'échaudage et le plumage soient séparés dans le temps et que les locaux soient soigneusement lavés et désinfectés entre ces procédures;
- les carcasses/viandes retenues et saines peuvent être stockées dans la salle/chambre de réfrigération pour autant que les conditions suivantes soient remplies: l'espace prévu pour les carcasses/viandes retenues est clairement indiqué et verrouillable; la détention n'est pas motivée par la suspicion d'une maladie infectieuse; la contamination d'autres viandes est évitée.

En outre, dans les petits abattoirs d'ongulés, d'équidés et de gibier d'élevage dans lesquels les animaux originaires de la République de Croatie ou élevés en République de Croatie depuis plus de trois mois sont abattus, l'abattage est effectué au plus tard 21 jours après la livraison des animaux, à condition qu'ils n'aient pas quitté les locaux d'accueil et d'hébergement temporaire des animaux dans l'abattoir pendant cette période et que le bien-être et la santé des animaux n'aient pas été compromis. Compte tenu de la situation épidémiologique actuelle en République de Croatie, de l'apparition de la peste porcine africaine et de l'apparition éventuelle d'autres maladies des espèces animales sensibles répertoriées, afin de réduire le risque, une restriction nationale de cette disposition est établie. Elle prévoit que si les animaux destinés à l'abattage proviennent de zones de protection et de surveillance et de zones d'infection établies conformément à la réglementation relative à la protection de la santé animale, les animaux doivent être abattus sans délai, au plus tard dans les 72 heures suivant leur arrivée à l'abattoir.

Abattoirs mobiles

Les abattoirs mobiles peuvent exercer des activités agréées s'ils remplissent les conditions visées à l'article 12 proposé du projet d'ordonnance notifié et si les conditions fixées dans la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires et au bien-être des animaux sont respectées.

Les conditions à remplir par les abattoirs mobiles sont conformes aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et, le cas échéant, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004. Un abattoir mobile doit être construit de manière à ce que les opérations suivantes puissent être effectuées au sein de l'établissement: l'immobilisation, l'étourdissement et l'abattage des animaux, le pelage, l'enlèvement des poils ou des plumes, le traitement des carcasses et des organes, l'inspection post mortem des carcasses et des organes, le refroidissement des carcasses, et il doit aussi avoir un vestiaire et une zone sanitaire séparée pour les employés.

Compte tenu des mesures d'adaptation prévues pour la construction, l'aménagement et l'équipement de l'abattoir mobile, et conformément à l'article 13, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 852/2004 et à l'article 10, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 853/2004, l'abattoir mobile n'est pas tenu d'avoir:



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

— des installations d'accueil et de stockage temporaire des animaux destinées à l'abattage telles que définies à l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 a), du règlement (CE) n° 853/2004,
— un espace pour une personne autorisée. Les marques sanitaires sont conservées dans la section verrouillable de l'abattoir mobile et, après le marquage des carcasses, la personne autorisée compétente les renvoie à la section désignée et veille à ce que seules les personnes autorisées aient accès aux marques. L'abattage suivant ne peut être effectué que si le sceau préalablement apposé sur la section destinée à l'entreposage des marques n'est pas endommagé.

Bien que cette disposition soit en vigueur depuis 2015 (et ait été notifiée au moyen de la procédure TRIS), à ce jour, aucun établissement n'a été agréé en République de Croatie avec l'application de ces dispositions.

Découpe de porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines à l'abattoir

Conformément à l'article 15, paragraphe 3, du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission, et compte tenu des habitudes alimentaires nationales (rôtissage à la broche des porcelets), une disposition nationale a été prévue en vertu de laquelle la découpe de porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines dans un abattoir avant la livraison n'est pas obligatoire si les résultats des inspections ante mortem et post mortem sont satisfaisants et si les porcs ne sont pas âgés de plus de quatre mois.

Découpe de carcasses de bovins de moins de 12 mois

Conformément à l'article 15, paragraphe 3, du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission, et compte tenu des habitudes alimentaires nationales (rôtissage de bœufs à la broche lors d'occasions spéciales et rares telles que Noël et Pâques), une disposition nationale a été prévue en vertu de laquelle il n'est pas obligatoire de couper la carcasse de bovins en deux si le bovin n'a pas plus de 12 mois. L'autorisation de ne pas couper une carcasse de bovin n'est accordée par une personne autorisée à procéder à des inspections ante mortem et post mortem qu'à la demande de l'exploitant du secteur alimentaire, dûment justifiée et uniquement pour une occasion spécifique. Si l'inspection des carcasses fait soupçonner la présence d'un danger possible, une inspection post mortem est effectuée conformément aux dispositions de l'article 12 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission.

Adaptation des exigences pour d'autres établissements de petite capacité

Conformément aux dispositions de l'article 13, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 852/2004 et de l'article 10, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 853/2004, des adaptations nationales sont prescrites pour tous les établissements ayant une petite capacité d'abattage en ce qui concerne la construction, l'aménagement et l'équipement des établissements, qui peuvent être appliquées à condition que l'intérêt de la santé publique ne soit pas compromis et que le respect des exigences en matière d'hygiène des denrées alimentaires ne soit pas compromis. Les établissements faisant l'objet des adaptations en question ont une capacité de production maximale par unité de temps qui ne peut être dépassée.

Les établissements susceptibles de recourir à des adaptations nationales sont:

- établissements de petite capacité pour la découpe de viandes d'ongulés, d'équidés, de volailles, de lagomorphes, de gibier et/ou de gibier d'élevage - capacité de 5 000 kilogrammes par semaine;
- établissements de petite capacité pour la production de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement - capacité de 5 000 kilogrammes par semaine;
- établissement de petite capacité utilisé pour le stockage de produits frais de la pêche - un établissement permettant de stocker jusqu'à 5 000 kilogrammes de produits frais de la pêche par semaine;
- établissement de petite capacité utilisé pour la transformation de viandes et/ou de produits de la pêche - un établissement de transformation de viandes et/ou de produits de la pêche dont l'apport en matières premières n'excède pas 5 000 kilogrammes de viandes ou de produits de la pêche par semaine;
- établissement de petite capacité utilisé pour la transformation du lait - un établissement de transformation du lait dont l'apport en matières premières ne dépasse pas 10 000 litres de lait par jour;
- centre de petite capacité utilisé pour la collecte de lait - un établissement qui collecte le lait de deux producteurs ou plus dans le cadre d'un système d'achat à un établissement agréé pour la transformation du lait;
- centre de petite capacité utilisé pour l'emballage d'œufs et établissement de petite capacité utilisé pour la transformation d'œufs - un établissement d'emballage d'œufs où sont emballés jusqu'à 3 000 000 d'œufs par an;
- établissement de petite capacité utilisé pour la transformation d'escargots et de grenouilles - un établissement transformant jusqu'à 10 000 kilogrammes d'escargots ou de grenouilles par an;
- établissement de petite capacité utilisé pour la production de graisses animales fondues et de cretons - un établissement produisant des graisses animales fondues et des cretons avec un apport de matières premières



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

n'excédant pas 5 000 kilogrammes par semaine.

Afin de garantir que ces établissements sont effectivement de petite capacité, une restriction supplémentaire est prévue en vertu de laquelle, dans les établissements exerçant des activités multiples visées à l'article 4, paragraphe 1, point 2, points 5, 6, 8, 9, 10, 11 et 15, du projet d'ordonnance notifié, la quantité totale de matières premières entrantes ne doit pas dépasser 5 000 kilogrammes par semaine.

Les conditions à remplir par les établissements de petite capacité en ce qui concerne l'activité qu'ils exercent sont conformes aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et, le cas échéant, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, à l'exception des conditions suivantes:

- réaliser différentes étapes technologiques de production et/ou la production de différents produits dans le même local, à condition que les étapes de production soient séparées dans le temps et que le local soit correctement nettoyé et, si nécessaire, lavé et désinfecté entre les différentes étapes;
- le stockage des matières premières, des produits finis et des produits retenus peut être effectué dans le même local avec une séparation spatiale adéquate, de manière à éviter toute contamination éventuelle et à condition que les produits finis et retenus soient préemballés, fermés et clairement étiquetés;
- les vestiaires et sanitaires pour les travailleurs, les espaces de stockage pour les emballages et les espaces de nettoyage et de désinfection de l'établissement peuvent être situés séparément de la zone de travail s'ils se trouvent dans les locaux de l'établissement, à condition que les travailleurs disposent d'une entrée séparée dans l'établissement avec une antichambre où il est possible de désinfecter les chaussures et de se laver les mains de manière hygiénique;
- l'entrée et la sortie des travailleurs doivent être séparées de l'entrée et de la sortie des matières premières, des produits finis et des produits non conformes;
- utiliser la même entrée/sortie pour les matières premières, les produits finis et les produits non conformes s'ils sont séparés dans le temps;
- dans les établissements situés sur le même terrain qu'un immeuble d'habitation privé, utiliser un espace privé situé sur le terrain de l'établissement en tant que vestiaires et sanitaires;
- les centres de collecte de lait dont le temps de travail journalier total est inférieur ou égal à trois heures ne sont pas tenus de disposer d'espaces sanitaires pour les travailleurs sur place, mais ces espaces doivent être mis à leur disposition.

Au cours de la période écoulée depuis l'application de l'ordonnance notifiée (numéros de notification: 2014/454/HR et 2018/322/HR), la majorité des établissements de petite capacité agréés ont été agréés conformément aux dispositions nationales susmentionnées. Toutes les dérogations autorisées relatives à la construction, à l'aménagement et à l'équipement des établissements doivent être justifiées par l'exploitant du secteur alimentaire au moyen de procédures écrites appropriées, qui font partie du système d'autocontrôle et garantissent le respect des exigences en matière d'hygiène de la réglementation alimentaire et la production de denrées alimentaires sûres dans l'établissement.

Adaptation des exigences applicables aux centres de petite capacité pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés sur la côte et aux centres de petite capacité pour la purification de mollusques bivalves vivants

Les établissements susceptibles de recourir à des adaptations nationales sont:

- centres de petite capacité utilisés pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés sur la côte - un établissement d'expédition de mollusques bivalves vivants d'une capacité d'expédition maximale de 5 000 kilogrammes de mollusques bivalves vivants par semaine;
- centres de petite capacité utilisés pour la purification des mollusques bivalves vivants, un établissement dans lequel jusqu'à 5 000 kilogrammes de mollusques bivalves vivants sont purifiés par semaine.

Les conditions à remplir par les centres de petite capacité pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés sur la côte et les centres de petite capacité pour la purification des mollusques bivalves vivants doivent être conformes aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et, le cas échéant, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, à l'exception des conditions suivantes:

- les locaux de changement et d'hygiène pour les travailleurs, les installations de stockage pour les emballages et les installations de nettoyage et de désinfection de l'établissement peuvent être situés à l'écart de la zone de travail s'ils se trouvent dans le périmètre de l'établissement, à condition que les travailleurs aient accès à l'établissement où il est possible de procéder à la désinfection des chaussures et au lavage hygiénique des mains;
- dans les établissements situés sur le même terrain qu'un immeuble d'habitation privé, une zone privée située sur le terrain de l'établissement peut être utilisée comme vestiaires et sanitaires à condition que les travailleurs aient accès à l'établissement où il est possible de procéder à la désinfection des chaussures et au lavage hygiénique des mains.



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Centres de petite capacité utilisés pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés à bord de navires
Centre de petite capacité utilisé pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situé à bord de navire – un bateau destiné à l'expédition de mollusques bivalves vivants à partir d'une ferme du même exploitant du secteur alimentaire ou d'une zone de production surveillée pour laquelle l'exploitant est autorisé à récolter, d'une capacité maximale de 1 000 kilogrammes de mollusques bivalves vivants par jour.

Les conditions à remplir par les centres de petite capacité utilisés pour l'expédition de mollusques bivalves vivants à bord de navires doivent être conformes aux exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et, le cas échéant, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, à l'exception des conditions suivantes:

- il n'est pas nécessaire de prévoir des murs pleins et des fenêtres, à condition que les mollusques bivalves vivants soient protégés contre les organismes nuisibles et la contamination de l'air pendant les opérations;
- des zones/dispositifs appropriés pour l'hygiène personnelle (y compris un lavage hygiénique des mains, des installations sanitaires et des vestiaires pour le personnel) doivent être prévus;
- les équipements de nettoyage, de lavage et de désinfection peuvent être entreposés dans une zone où sont manipulés des mollusques bivalves vivants, à condition qu'une séparation adéquate soit assurée de manière à éviter toute contamination.

En conclusion, il convient de noter que pendant toutes ces années, de 2015 à aujourd'hui, c'est-à-dire depuis que l'ordonnance existante sur les mesures d'adaptation aux exigences des réglementations concernant les denrées alimentaires d'origine animale (notifiée par la CE sous les numéros de notification: 2014/454/HR et 2018/322/HR) est en vigueur, aucun incident significatif impliquant des denrées alimentaires d'origine animale produites dans des établissements de petite capacité n'était directement lié aux mesures d'adaptation prévues pour les exigences de la réglementation alimentaire, ce qui confirme que le cadre législatif et les mesures de contrôle sur place ont garanti que l'adaptation aux exigences des règlements en question ne compromettrait pas la réalisation des objectifs de ces règlements.

Commission européenne
Point de contact Directive (UE) 2015/1535
email: grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu